

SOULENQ

restaurant

ENTRÉES

Coquillages du Moment Ponzu / Coriandre	16€
Brouillade d'Œuf à la Truffe Toast Brioché	15€
Tartelette Croustillante / Jarret de Bœuf Confit / Emulsion Moutarde	13€
Raviole de Crevettes / Shitake Bouillon de Champignon / Citronnelle Sésame	14€
Brandade Parmentière de Morue Fenouil à Cru / Emulsion Curry Thaï	12€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues	5€
Assiette de Fromages Affinés Salade	12€

DESSERTS

Île Flottante à la Truffe / Praliné Noisette	12€
Meringue / Cassis Emulsion Fromage Blanc	12€
Tuile Croustillante / Crème Saint Honoré Vanille / Pommes / Noix caramélisées Gel Cidre	12€
Forêt Noire / Biscuit Chocolat Crèmeux Chocolat / Marmelade Griotte Emulsion Kirsch	12€

PLATS

Gnocchis de Patate douce / Crèmeux de Butternut / Praliné Noisette Pistache Tempura de Cébettes et Carottes Emulsion Cardamome	25€
Loup de Méditerranée / Encornets Citron Limonade de Damien Blasco Champignons / Café Risotto Vieux Rodez	31€
Saint Jacques rôties / Pommes de terre Poireaux / Siphon Pommes de terre au Vadouvan / Herbes Fraîches	32€
Persillé de Bœuf - Aubrac - Maison Febeo Champignons Pioppino et Pleurote du Champellier / Crumble anchois Pomme Dauphine à l'ail	32€
Vol au Vent / Volaille Rôtie au Beurre Crèmeux Céleri / Champignons Sauce Poulette à la Truffe Noire	26€
<i>Version du Vol au Vent avec :</i> Ris de Veau Rôtis et Râpée de Truffes	38€

A PARTAGER

Bouillabaisse pour 2 personnes Saint Pierre / Vive / Grondin Baudroie / Langoustines Bouillon de Roche / Aïoli / Rouille	40€ / p
---	---------

ET A GRILLER

Côte de Veau d'Aveyron - 1kg Maison Febeo - pour 2 ou 3 personnes Frites / Salade / Béarnaise	90€
Côte de Boeuf Aubrac Maturée Maison Febeo Frites / Salade / Béarnaise	90€/KG
Côte de Cochon du Cantal - 1kg Maison Laborie - pour 2 personnes Frites / Salade / Béarnaise	50€